

# 歳時記 まめぞう通信



発行 おとうふ工房いしかわ

## 長月 - 白露

吹く風が少しばかり秋の匂いを伝えます。この時期になると井上陽水さんの名曲「少年時代」が脳裏に浮かびます。歌詞のフレーズで「風アザミ」というワードがあります。一般的では無い言い回しで、ご本人が造語だったと言及しています。秋色の青空に風が吹いて揺れる紫のアザミの花がイメージできます。

ここからは私の憶測ですが、なぜアザミだったのでしょうか？ 七月の花の紫のアザミが、晩夏に残っているという「大人の女性」の象徴。そして「アザミ」の語源は「浅む」であれば「意外なことに驚くさま」という語彙です。これを先程の情景にかぶせれば心情を表現した造語だと理解できます。

予期せぬ、ふっと吹いた秋風（出来事）に少し驚いたように花（女性）が予想外に揺れる（動揺）様を見る少年の心境でしょうか。続く歌詞の「宵かがり」「夢花火」もそうやって見れば納得のいく韻を踏んだ造語です。晩夏に少年時代の淡い憧れの恋の歌におじさんは胸を熱くするんです。（んん）



## 日本のソウルフード

わたしたちの住む愛知三河では早稲の新米が出まわる時期コシヒカリやあいちのかおりなどこの地域だけでも種類はさまざま食べ比べると甘さや粘り気の違いが面白い農産物です。米料理はさまざまあれど不動の人気はおにぎり。昔よく見たドラマで山下清さんが食べていたようなおっきなおにぎりをお腹いっぱい食べたいなあ

(はら)



### 味噌焼きおにぎり



豆味噌をぬって焼くだけで簡単美味しい！

### 稲荷変わり細巻き二種



海苔の上に酢飯を敷き、細めに切った「味付き油揚げ」「たくあん」とそれぞれに、下茹でし、醤油と塩で少々味をつけたほうれん草をのせて巻き、食べやすい大きさに切る。

### 名古屋名物 海老天むす



海老は、皮・尾・背ワタを除き、塩・酒で下味をつける。海老に衣をつけて油で揚げる。少し硬めのご飯を用意し、塩少々を混ぜ、海老天を入れてにぎり、海苔を巻く。

有効期限 9/1 (金) ~ 9/14 (木)

ちゃんとちゃんと私のとうふ  
**田楽味噌 6本入**



温めるだけで簡単に田楽豆腐が楽しめます

**¥100 OFF**

- 1枚につき4パックまで
- 他の割引との併用不可
- 値引き品・特売品を除く
- 本体価格より値引
- メグリヤ店・ぐうびひろば店を除く

有効期限 9/1 (金) ~ 9/14 (木)

ちゃんとちゃんと私のとうふ  
**堅とうふ**



たんぱく質豊富で本絹豆腐の1.8倍！加熱料理向けの豆腐

**¥50 OFF**

- 1枚につき4丁まで
- 他の割引との併用不可
- 値引き品・特売品を除く
- 本体価格より値引
- メグリヤ店・ぐうびひろば店を除く

有効期限 9/1 (金) ~ 9/14 (木)

ちゃんとちゃんと私のとうふ  
**味噌漬け油あげ・厚あげ**



焼くだけ簡単お手軽なおかずです

**¥50 OFF**

- 1枚につき各4袋まで
- 他の割引との併用不可
- 値引き品・特売品を除く
- 本体価格より値引
- メグリヤ店・ぐうびひろば店を除く

有効期限 9/1 (金) ~ 9/14 (木)

**500円以上の惣菜**



豆腐屋さんのヘルシー惣菜がお値打ちに

**¥50 OFF**

- 1枚につき4食まで
- 他の割引との併用不可
- 値引き品・特売品を除く
- 本体価格より値引
- メグリヤ店・ぐうびひろば店を除く

# さしすせそ

## の「酢」

子どもの頃は、家でちらし寿司を作るときツンとしたにおいが苦手でした。酢は、日本の基本調味料とされ、多くの利用効果があります。その歴史は古く、起源を調べてみると、お酒が出来上がった後、時間が経つうちに発酵して出来た偶然の産物と考えられています。そして、愛知県知多地域では日本酒の製造が盛んなため、酢の製造も多くされています。

酢は、食用として活用されるだけでなく、お掃除にも使える万能品。水を混ぜただけの酢水を使って、まな板を除菌したり、ステンレスのカルキ汚れにも効きます。食品だから、小さなお子さんがいるお宅でも安心の掃除アイテム。

食べる事に関しては、皆さんご存知の疲労回復や食欲の増進効果に良い万能調味料。わたしのにおいには、豆乳とりんご酢を混ぜただけのドリンクを朝一杯飲むこと。ヨーグルトみたいで美味しいんです。意識して暮らしに取り入れたら、どんどん魅力にはまりそうです。(みず)

# 秋の節句「重陽」

日本には桃の節句や端午の節句などの五節句がありますが、九月九日は、その一つ「重陽(ちようよう)の節句」の日です。現代では馴染みの薄い日なので、正直私は今まで知らなかった節句。

「重陽」とは、陽(奇数)の気が最も極まった「九」が重なる日であることを意味し、不老長寿を祝う日とされています。別名、「菊の節句」とも呼ばれ、邪気を払い長寿の効能があるとされる菊を日本酒に浮かべた菊酒や、菊の香りを染み込ませた綿で身体を拭いて無病息災を願う習わしがあります。

昔は最も重要視された節句で、旧暦の九月九日は、今でいう十月末のこと。菊の開花時期とは少しずれており、自然相手の菊を手に入れることが困難な故に影を落としてしまったのかもしれませんが、日本の歳時記が見直されている今、季節を感じ、行事を通して、心に豊かさが育まれることを学んでいます。せっかくの風習を、あえて今流に楽しんでみるのも粋じゃありませんか。(こま)

# まずは、 菊を楽しんで みましよう

・「菊酒」簡単な方法では、日本酒に洗った菊の花びらを浮かべます。小さな菊でしたら、一輪を豪快に入れた方がふんわりと香る菊の花を楽しめます。本格派なら、菊百150gを焼酎2.5Lに一ヶ月程漬けます。ほんのり餡色に色づき、色と香りを楽しむことができます。

・「菊湯」湯船に菊の花を浮かべます。

## 菊を使った一品料理

### 菊と湯葉の酢の物

#### 【材料】四人前

- 食用菊：1パック
- お刺身湯葉：1/2パック
- きゅうり：2本
- 湯：2L
- 酢：100ミリリットル
- 三倍酢 酢：大さじ3
- 砂糖：大さじ2
- 醤油：大さじ1

#### 【作り方】

- ①花の芯を残してむしり、よく洗う。
  - ②お湯を鍋に沸かし、酢を入れ、①をサッと湯がき、冷水に十分ほど晒し、水気をとる。
  - ③きゅうりは輪切りにして塩もみし、湯葉は短冊切りにする。
- ①②と③を三倍酢に漬け味をなじませる。

## 店舗情報

- 大まめ蔵 高浜店 ☎ 0566-52-0140
- 大曾根店 ☎ 052-991-1014
- 滝ノ水店 ☎ 052-848-7558
- 刈谷銀座店 ☎ 0566-91-8547
- 幸田店 ☎ 0564-83-8039
- 岡崎エルエルタウン店 ☎ 0564-58-2131
- 東浦店 ☎ 0562-84-3210

- 物販
- レストラン併設店 ※刈谷銀座店のみ、豆腐ビュッフェランチ
- 西尾花ノ木店 ☎ 0563-79-5282
- 安城横山店 ☎ 0566-91-5102
- 半六邸店 ☎ 0569-22-0120
- イオンモール名古屋茶屋店 ☎ 052-398-6141
- イオンモール常滑店 ☎ 0569-89-0518
- 太陽の味 den ☎ 0564-62-0870

- Tぽーと高浜店 ☎ 0566-52-7407
- 一社店 ☎ 052-704-4181
- 知立店 ☎ 0566-91-8280
- トヨタ生協メグリア本店 ☎ 0565-27-5095
- 清水屋春日井店 ☎ 0568-37-0766
- 平和堂ビバモール名古屋南店 ☎ 052-829-1212
- ぐっぴひろば店 ☎ 0568-52-9476

- イオンモール各務原店 ☎ 058-372-2330
- イオンモール長久手店 ☎ 0561-76-7532
- イオンモール多摩平の森店 ☎ 042-514-8216
- 聖蹟桜ヶ丘店 ☎ 042-338-6588
- 港南台バース店 ☎ 045-834-2082
- 市川ニッケコルトンプラザ店 ☎ 047-370-5551
- 松坂屋高槻店 ☎ 072-681-8856